Gøymde eple



Ingredienser

400 g butterdeig (4 plater)

Fyll:
3 epler
1 ss smør
45 g brunt sukker
1 ts revet sitronskall
2 ss sitronsaft
1 ts kanel
1/2 ts muskat
40 g rosiner

Pensling:
1 sammenpisket egg

Fremgangsmåte

Legg butterdeigsplatene til tining på kjøkkenbenken.

Skrell eplene og del dem opp i små terninger (ca 1x1 cm). Smelt smør i en kjele sammen med brunt sukker. Tilsett epleterningene sammen med revet sitronskall og sitronsaft. La dette surre på middels varme i ca 10 min. Rør jevnlig. Eplene skal bli møre og væsken tykk og sirupsaktig. Bland inn krydderet og rosinene. Avkjøl.

Legg langsidene av to butterdeigsplater ved siden av hverandre på et stykke bakepapir med lett overlapping. Trykk kantene forsiktig mot hverandre. Strø på litt hvetemel og kjevle ut forsiktig til et rektangel som er ca 25x18 cm. Renskjær

kantene med en skarp kniv.

Overfør bakepapiret med deigplaten over på en stekeplate. Fordel epleblandingen (uten væske) over deigen, men la det være en ren kant rundt det hele på ca 2 cm.

Kjevle ut de andre to butterdeigsplatene på samme måte på et stykke bakepapir. Lag snitt på tvers med ca 1,5 cm mellomrom, slik at du får et gitter på midten av deigplaten. La det stå igjen en kant rundt det hele som er ca 2 cm bred.

Pensle kantene på deigplaten med eplebitene med sammenpisket egg. Legg så deigplaten med gittermønsteret over epleblandingen. Dette gjøres ved å løfte bakepapiret med deigplaten over deigplaten med eplebitene. Dra deretter forsiktig av bakepapiret fra deigplaten med gittermønsteret. Press kantene på de to deigplatene sammen med en gaffel. Skjær av overflødig deig i kantene. Pensle lett over overflaten av kaken med sammenpisket egg.

Stekes midt i ovnen ved 220°C i 20-25 min. Butterdeigen skal være hevet og gylden i farge.

Tips

Kaken smaker best nystekt! Server den gjerne med vaniljeis eller vaniljekesam.

- -

DULGT KJÆRLIGHET
(Bjørnstjerne Bjørnson)

Han tverr over benkene hang;
hun lystig i dansen seg svang.
hun lekte, hun lo,
med én og med to;-
hans hjerte var nær ved å briste,
men det var det ingen som visste.

Hun gikk bak ved laden en kveld,
han kom for å si’e farvel.
hun kastet seg ned,
hun gred og hun gred:
sitt livshåp det skulle hun miste.

Men det var der ingen som visste.

Ham tiden falt fryktelig lang.
Så kom han tilbake engang.
--Hun hadde det godt,
hun fred hadde fått;
hun tenkte på ham i det siste.
Men det var der ingen som visste.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/goymde-eple